

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO DEL P.I.T. (PUNTO INFORMATIVO TURISTICO) DI VIA DEI FORI IMPERIALI A ROMA - CIG 6975320827

RISPOSTE A QUESITI PERVENUTI

D1. "Realizzazione, negli ultimi tre esercizi finanziari conclusi il cui bilancio sia stato approvato, di un fatturato specifico pari almeno ad Euro 1.000.000,00 IVA esclusa per la gestione di esercizi di caffetteria e/o ristorazione", cosa si intende per realizzazione?

R1. Per "realizzazione" si intende il volume di fatturato specifico conseguito dall'operatore concorrente negli ultimi tre esercizi finanziari conclusi il cui bilancio sia stato approvato.

D2. Le relazione tecnica deve intendersi di 20 pagine e quindi 40 facciate? Allo stesso modo, per gli allegati lo spazio concesso deve intendersi di 20 pagine e quindi 40 facciate?

R2. Per 20 pagine si intende 20 facciate.

D3. Esistono i libretti dei macchinari installati ai fini del D.lgs.81/2008 ?

R3. Si conferma che i macchinari in dotazione presso il punto ristoro oggetto di affidamento (nella specie n. 1 condizionatore DAIKIN a soffitto) sono corredati da apposite istruzioni d'uso e libretto di manutenzione come previsto dal D.Lgs.81/2008.

D4. Le operazioni relative al solo giardinaggio sono subappaltabili?

R4. Fermo restando che, come espressamente indicato all'art. 20 del Capitolato d'oneri, al Concessionario è fatto espresso divieto di subappaltare l'attività di gestione del punto di ristoro oggetto della presente procedura di gara, come individuata all'art. 1 del Capitolato d'oneri, le prestazioni relative ad obblighi accessori, quali la manutenzione dell'area verde, possono essere affidate a terzi nel rispetto della normativa vigente.

D5. Attualmente il locale è operativo nei tempi e nelle giornate indicate nel capitolato d'oneri?

R5. Fermo restando che il punto ristoro non è attualmente aperto al pubblico, il Concessionario dovrà garantirne l'apertura in tutti i giorni ed orari di apertura al pubblico del PIT. Come espressamente previsto all'art. 5 del Capitolato d'oneri, il PIT è aperto al pubblico dal lunedì alla domenica (7 giorni su 7, 365 giorni l'anno) dalle ore 9.30 alle ore 19.00, salvo cambiamenti di orario su richiesta del Dipartimento Turismo - Formazione e lavoro di Roma Capitale e fatte salve, altresì, eventuali chiusure/riduzioni d'orario impreviste ed imprevedibili su comunicazione dello stesso Dipartimento.

D6. Nello spazio antistante l'ingresso principale del PIT (su via dei Fori Imperiali) sono installabili delle strutture pubblicitarie rimovibili con indicazione del punto ristoro e del listino prezzi?

R6. Il gestore, nel caso voglia installare qualsivoglia struttura pubblicitaria nello spazio antistante l'ingresso principale del PIT, deve farne richiesta alle autorità competenti in materia e da loro farsi rilasciare le necessarie autorizzazioni, come previsto all'art. 12 del Capitolato d'oneri.

o o o o o

D7. Nei documenti di gara non è indicata l'attuale consistenza in relazione ai dipendenti in forze. Siamo a chiedervi di volerci fornire elenco completo, con livelli, ore lavoro giorno e ore settimanali, contratto di riferimento e scatti di anzianità di tutti i dipendenti.

R7. Come precisato nella precedente risposta R5 il punto ristoro non è attualmente aperto al pubblico e pertanto non è possibile fornire l'elenco del personale impiegato.

o o o o o

D8. I fornitori possono accedere in via dei fori imperiali per effettuare gli scarichi o esiste una specifica limitazione al traffico? Nel secondo caso dove è il punto di scarico autorizzato più vicino?

R8. Il P.I.T. si trova nel tratto di strada normalmente interdetto al traffico privato e non è presente in Via dei Fori Imperiali un'area riservata alla sosta dei mezzi diretti al P.I.T.

Il punto più vicino per far sostare un mezzo di trasporto è in Via del Colosseo nell'area destinata alla sosta ordinaria dei veicoli.

o o o o o

D9. Nello spazio antistante il chiosco sono ricoverabili durante gli orari di apertura, frigo e congelatori per lo stoccaggio di quanto necessario al corretto funzionamento del bar ?

R9. Il concorrente potrà allestire l'area intorno al chiosco, evidenziata nella planimetria allegata agli atti di gara (Allegato B), in conformità al progetto di allestimento presentato in sede di gara e successivamente approvato dalla Sovrintendenza e da Zètema.

o o o o o

D10. Si chiede se l'appalto in parola prevede la clausola sociale (passaggio di cantiere immediato e diretto del personale impiegato dal gestore uscente). Nel caso, le generalità del gestore uscente; l'elenco del personale, con indicazione delle unità e, per ogni singola unità, la mansione, il livello, il monte ore settimanale, eventuali scatti di anzianità, potenziali altre voci presenti in busta paga, impiegato per l'appalto, dal gestore uscente;

R10. Come precisato nelle precedenti risposte R5 e R7 il punto ristoro non è attualmente aperto al pubblico e, pertanto, non è impiegato alcun addetto.

o o o o o

D11. Si chiede il fatturato conseguito nell'ultimo anno, dal gestore uscente, per il punto ristoro in parola; l'ammontare del canone mensile, corrisposto dal gestore uscente; la percentuale riconosciuta, a titolo di royalty, sul fatturato per i servizi.

R11. Fermo restando che il punto ristoro non è attualmente aperto al pubblico, il fatturato conseguito nell'ultimo anno di esercizio dal precedente gestore è desumibile dal valore della procedura indicato al punto 2 del Disciplinare di gara, in quanto, come espressamente segnalato nel suddetto articolo, il valore è stato calcolato in base alla media dei fatturati ottenuti dai precedenti gestori negli ultimi due anni di esercizio, moltiplicata per l'intera durata della concessione, ivi compreso l'eventuale periodo di rinnovo di tre anni.

Le informazioni relative al canone mensile e alla royalty sul fatturato corrisposte dall'ultimo gestore, come previsto dalla normativa vigente, sono consultabili sul profilo di committente di Zètema, alla sezione Gare e Albo fornitori, al seguente link:

<http://www.zetema.it/gare/avviso-pubblico-per-laffidamento-in-concessione-della-gestione-del-punto-di-ristoro-del-pit-punto-informativo-turistico-di-via-dei-fori-imperiali/>

o o o o o

D12. Il locale è già autorizzato e possiede una licenza commerciale? nel caso la risposta fosse affermativa, è necessaria la sola voltura o ci sono altri adempimenti di cui volete darci notizia? I documenti necessari per la voltura sono già in vostro possesso?

R12. La struttura, che non è al momento aperta al pubblico, ha ottenuto i necessari pareri positivi da parte della Soprintendenza, propedeutici al rilascio delle autorizzazioni presso il Municipio competente.

Come espressamente indicato all'art. 12 del Capitolato d'oneri, dovrà essere il Concessionario a dover provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande, ai sensi della normativa vigente.

o o o o o

D13. In relazione alla procedura in oggetto siamo a chiedere se è possibile partecipare in ATI con le seguenti modalità: ditta mandataria usufruendo dell'avvallimento per avere i requisiti economico-finanziari richiesti (realizzazione, negli ultimi tre esercizi finanziari conclusi il cui bilancio sia stato approvato, di un fatturato specifico pari almeno ad Euro 1.000.000,00 IVA esclusa per la gestione di esercizi di caffetteria e/o ristorazione); ditta mandante requisiti inferiori a quelli della ditta mandataria senza avvallimento.

R13. Si conferma la possibilità di partecipare in ATI, con ricorso all'avvalimento da parte della mandataria per il requisito economico-finanziario richiesto dal bando, ove ne ricorrano i presupposti previsti dalla normativa di riferimento, allegando, a pena di esclusione, i documenti previsti dall'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016. In ogni caso, come espressamente indicato al punto 4 del Disciplinare di gara, i raggruppamenti temporanei di imprese dovranno essere in possesso, anche ricorrendo all'avvalimento, del requisito economico-finanziario richiesto nella misura minima del 40% per la mandataria e del 10% per ciascuna impresa mandante e fermo restando che il raggruppamento temporaneo, nel suo complesso, dovrà soddisfare il 100% dei requisiti richiesti.

o o o o o